

# Tarte au Thon et aux poivrons

## Ingrédients pour 6 personnes

1	Pâte feuilletée
1	Grosse boîte de thon
1	Poivron rouge
1	Poivron vert
1	Oignon
1 gousse	Ail
20 cl	Crème fraîche
2	Œufs
30 g	Concentré de tomates
	Thym séché
1 C à S	Basilic
	huile d'olive
	sel , poivre



## Recette

Allumez le four à 200°C.

Faites revenir l'oignon émincé dans une poêle avec une c à s d'huile d'olive. Quand il devient translucide, ajoutez l'ail écrasé ainsi que les poivrons coupés en dés.

Faites revenir une minute, retirez du feu, ajoutez le thon émietté, mélangez. Saupoudrez de thym et de basilic et réservez.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la crème fraîche et le concentré de tomates.

Salez, poivrez.

Garnissez un moule de la pâte à tarte. Piquez-la légèrement à la fourchette et garnissez-la de la préparation au thon.

Versez dessus le mélange œuf- crème et enfournez à four chaud pendant 30 min.

Servez chaud avec une salade.